

CV

1. **Name Surname** : Çağla ÖZER
2. **Date of Birth** : 21.11.1968
3. **Title** : Assistant Professor
4. **State of Education** : PhD
5. **Current Institution** :Istinye University, Vocational School, Culinary

| Degree | Department | University | Date |
|-------------------|------------------|----------------------|------|
| Bachelor's Degree | Food Engineering | Hacettepe University | 1986 |
| Master's Degree | Food Engineering | Ege University | 1994 |
| PhD | Food Engineering | Ege University | 2000 |

5. Academic Appointments

- Assistant Professor (Date) : 2013
Associate Professor (Date) :
Professor (Date) :

6. Theses Advised

- 6.1. Postgraduate Theses
6.2. Doctoral Theses

7. Publications

7.1. Articles published in internationally refereed journals (SCI,SSCI,Arts and Humanities)

7.2. Articles published in other internationally refereed journals

ÖZER ÇAĞLA, GİRAY ECE (2017). *Kırım dan Anadolu ya tatar Mutfak Kültürü ve Etkileşimi. ULUSLARARASI TURİZM VE KÜLTÜREL MİRAS KONGRESİ (Oral presentation)(No:3637971)*

ATAY ESER, ÖZER ÇAĞLA, OTAĞ FADİME BEGÜM (2017). *Examination of Misi Culinary Culture in the Scope of Rural Tourism. 1 st International Rural Tourism and Development (Oral presentation)(No:3507497)*

HASKÖYLÜ Merve, ÖZER ÇAĞLA, TOKSOY ÖNER EBRU (2017). *Development of Halomonas Levan based functional food ingredients. FFC's 21st International Conference and Expo on Functional Foods Functional Foods and Bioactive Compounds in Health and Disease: Science and Practice (Poster)(No:3108627)*

ÖZER ÇAĞLA, AKBULUT MERVE BURCU, ÇEVİK ALPER (2015). *Temalı Restoranlar Uluslararası Uygulamalar ve Türkiye de Uygulanabilirliği. 1.Avrasya Turizm Kongresi (Oral presentation)(No:1509466)*

7.3. Assertions presented in international scientific congresses and published in the proceedings

Atay Eser, Özer Çağla, Otağ Fadime Begüm (2017). *Examination Of Misi Culinary Culture İn The Scope Of Rural Tourism. 1 St International Rural Tourism And Development (Oral presentation)(No:3507497)*

Otağ Fadime Begüm, Özer Çağla, Aytaç Sait Aykut, Sağlam Filiz (2017). *Optimization Of Process Conditions For Developing Yogurt-Like Product With Silybum Marianum(Milk Thistle). International Symposium On Biodiversity And Edible Wild Species (Oral Presentation)(No:3676608)*

7.4. International books published, or chapters from a book

7.5. Articles published in national refereed journals

SEZGİN ÜNAL, ÖZER ÇAĞLA İPEK ÇAĞLIYAN (1999). *Tr Durum Buğdaylarının Kalitesinin Belirlenmesinde SDS Sedimentasyon Testinin Kullanılması. Un Mamülleri Dünyası*, 8(2), 4-10. (Kontrol No: 1509233)

ÖZER ÇAĞLA, SEZGİN ÜNAL (1998). *Glutomatik 4 2 Sistemi ile Unların Niteliklerindeki Değişmelerin Belirlenmesi. Un Mamülleri Dünyası*, 7(2), 26-35. (Kontrol No: 1509234)

SEZGİN ÜNAL, MÜJDE OLÇAY, ÖZER ÇAĞLA (1996). *Ekmek Üretim Tesislerinde Kullanılan Tip 2 3 Unların Özellikleri. Un Mamülleri Dünyası*, 5(2), 24-31. (Kontrol No: 1509428)

SEZGİN ÜNAL, MÜJDE OLÇAY, ÖZER ÇAĞLA (1996). *Bazı Ekmeklik Buğday Çeşitlerinin Kalite Niteliklerinin Belirlenmesi. GIDA*, 21(6), 451-456. (Kontrol No: 1509422)

SEZGİN ÜNAL, ÖZER ÇAĞLA, MÜJDE OLÇAY (1995). *Ekmekçilik Sanayiinde Kullanılan Başlıca Teknik Terimler. Un Mamülleri Dünyası*, 4(3), 14-20. (Kontrol No: 1509442)

ÖZER ÇAĞLA, ONOĞUR TOMRİS (1995). *Aflatoksinlerin Detoksifikasyonu Amacıyla Geliştirilen Teknikler. E.Ü.Mühendislik Fakültesi Dergisi*, 13(1) (Kontrol No: 1509436)

SEZGİN ÜNAL, ÖZER ÇAĞLA, MÜJDE OLÇAY, ERGUN KÖSE (1993). *Süne Zararı Görmüş Buğday Unlarının Ekmeklik Niteliklerinin Katkı Maddesi ile Düzeltilmesi. Un Mamülleri Dünyası*, 2(4), 6-12. (Kontrol No: 1509456)

7.6. Assertions presented in national scientific congresses and published in the proceedings.

HASKOYLÜ Merve, KIRTEL ONUR, AVŞAR Gülben, ÖZER ÇAĞLA, TOKSOY ÖNER EBRU (2016). *Levan Bazlı Fonksiyonel Gıda Bileşenlerinin Geliştirilmesi. Gıda, Metabolizma & Sağlık Biyoaktif Bileşenler ve Doğal Katkılar Kongresi (Poster)(No:2972191)*

ÖZER ÇAĞLA, OTAĞ FADİME BEGÜM, TEPE TOLGA KAĞAN, KADAKAL ÇETİN, EKİNCİ RACİ (2017). *Yenilebilir Çiçeklerin Biyoaktif Özellikleri. 10. GIDA MÜHENSİLİĞİ KONGRESİ (Poster)(No:3637975)*

ÖZER ÇAĞLA, OTAĞ FADİME BEGÜM, YETİM ADEM (2016). *Marmara Bölgesi Yerel Ürün Festivali Envanteri. GASTRONOMİ TURİZMİ KONGRESİ (Oral Presentation)(No:2882769)*

ÖZER ÇAĞLA, YETİM ADEM, OTAĞ FADİME BEGÜM (2016). *Sous Vide Yöntemiyle Geleneksel Ürünlere İnovatif Yaklaşımlar. II.RİZE SEMPOZYUMU:TURİZM PROGRAMI (Oral presentation)(No:2882768)*

ÖZER ÇAĞLA, ATAY ESER (2016). *Türkiye de Yöresel Mutfak Kültürünün Bölgeler Bazında İncelenmesi ve Kırsal Turizm Açısından Önemi. 5.Ulusal Kırsal Turizm Kongresi (Oral Presentation)(No:2815431)*

TAVMAN ŞEBNEM, TAVMAN İSMAİL H, ÜNAL SEZGİN, ÖZER ÇAĞLA (1997). *Taneli Gıda Maddelerinin Isıl İletkenliklerinin Neme Bağlı Olarak Değişimi. Gıda Mühendisliği III.Ulusal Sempozyumu (Oral Presentation)(No:3507455)*

SEZGİN ÜNAL, ÖZER ÇAĞLA, MÜJDE OLÇAY (1997). *Farklı Tipteki Bisküvilerin Bazı Kalite Nitelikleri. 2. Un-Bulgur ve Bisküvi Sempozyum (Oral Presentation)(No:1509418)*

SEZGİN ÜNAL, ÖZER ÇAĞLA (1997). *Glutamatik 4 2 Sistemi ile Unların Niteliklerindeki Değişmelerin Belirlenmesi. 2.Değirencilik Sanayii ve Teknolojisi Sempozyumu (Oral presentation)(No:1509417)*

SEZGİN ÜNAL, ÜNSAL ÇAKMAKLI, ÖZER ÇAĞLA, KEMAHLIOĞLU ÖMER KEMAL (1993). *Triticum Durum Buğday Öğütme Ürünü İrmik ve İrmik Altı Unun Bazı Niteliklerinin Belirlenmesi. Makarnalık Buğday ve Mamulleri Sempozyumu (Oral Presentation)(No:1509463)*

7.7. Other publications

8. Projects

9. Administrative Services

Assistant Principal (2017-). Istinie University Vocational School
Head of Programme (2017-). Istinie University Vocational School Culinary
ERASMUS Coordinator (2017-). Istinie University Vocational School
Head of Department (2016-2017). İstanbul Gelişim University Applied Science High School-
Gastronomy Department
Board membership (2016-2017). İstanbul Gelişim University Istanbul Studies Application and
Research Center

10. Professional Affiliations

TAŞPAKON

11. Fellowships and Awards

12. Please fill out the chart below for undergraduate and graduate courses you have given in the last 2 years.

| Academic Year | Semester | Course | Weekly Course Hours | | Number of Students |
|---------------|----------|--------------------------------|---------------------|-----------|--------------------|
| | | | Theoretical | Practical | |
| 2017-2018 | Fall | Food Chemistry and Analyses-I | 3 | 2 | 60 |
| | | Introduction to Gastronomy | 3 | 0 | 60 |
| | | Principles of Nutrition | 3 | 0 | 71 |
| | Spring | | | | |
| 2016-2017 | Fall | Introduction to Gastronomy | 3 | 0 | 120 |
| | | Food and Beverage Cost Control | 3 | 0 | 60 |
| | | Food Science and Technologies | 3 | 0 | 60 |
| | | Gastronomy | 3 | 0 | 60 |

| | | | | | |
|--|---------------|-----------------------------|---|---|-----|
| | | and Food History | | | |
| | | Vegetarian Nutrition | 3 | 0 | 40 |
| | | Principles of Nutrition | 3 | 0 | 120 |
| | Spring | Food Legislation | 3 | 0 | 45 |
| | | Food Hygiene and Sanitation | 3 | 0 | 120 |
| | | Menu Planning | 3 | 0 | 60 |

Note: If given, summer courses should also be added to the chart.